ВАША МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ СПОСОБНА НА БОЛЬШЕЕ!

M-Cuisine Рисоварка для микроволновой печи

Благодарим вас за приобретение продукции Joseph Joseph! Пожалуйста, перед первым применением внимательно ознакомьтесь с нашим буклетом. Здесь содержится информация о сборке и чистке набора M-Cuisine™, инструкции по приготовлению блюд и рекомендации по уходу за комплектом.

Инструкции по применению:

1. Положите рис или другую крупу в дуршлаг и промойте под проточной водой.
2. Расположите дуршлаг внутри основной ёмкости и добавьте количество воды, указанное на упаковке с ингредиентами.
3. Накройте крышкой и зафиксируйте её с помощью лопатки (отверстия в крышке должны оставаться неприкрытыми).
4. Поставьте в СВЧ-печь на время, указанное на упаковке с ингредиентами.
5. Достаньте ёмкость из печи и оставьте на 5 минут.
6. Перемешайте готовую крупу лопаткой и подавайте.

Внимание: при извлечении ёмкостей из СВЧ-печи всегда защищайте руки. Ёмкость или её содержимое могут быть очень горячими. По ходу готовки отслеживайте уровень жидкости. Не допускайте пригорания крупы: это может привести к повреждению посуды или СВЧ-печи. При необходимости добавляйте воду по мере готовки.

Очистка и уход:

Все составляющие комплекта можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы избежать появления пятен, не используйте при готовке красящиеся ингредиенты (например, куркуму и пр.). Не подходит для применения в конвекционных печах, на плите или на гриле.

BPA free

Лопатка для риса		Фиксирует крышку в закрытом состоянии; образует удобные ручки для переноски; применяется для перемешивания и подачи готового блюда.
Крышка		Блокирует пар во время готовки; способствует сокращению времени варки и быстрому размягчению крупы.
Дуршлаг		Встроенная рукоятка облегчает процесс промывания круп перед варкой.
Основная ёмкость 2 л		Предназначена для варки риса, каш и других круп.
Мерная чаша		Позволяет замерять объем в стаканах и миллилитрах.

M-Cuisine Рисоварка для микроволновой печи

Инструкции по умолчанию подразумевают совместное применение с микроволновой печью мощностью 800w. Если мощность вашей печи отличается от указанной, отрегулируйте время готовки самостоятельно.

Количество
Вода
Время приготовления
Время остывания

Рис Басмати

	1	2	3	4	5	6
стакан	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
	150 мл	300 мл	400 мл	500 мл	700 мл	850 мл
	8-10 мин	10-12 мин	10-12 мин	14-16 мин	15-17 мин	15-17 мин
	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин

Рис Жасмин

	1	2	3	4	5	6
стакан	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
	150 мл	300 мл	400 мл	500 мл	700 мл	850 мл
	8-10 мин	12-14 мин	12-14 мин	15-17 мин	15-17 мин	15-17 мин
	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин

Длиннозерновой рис

	1	2	3	4	5	6
стакан	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
	150 мл	300 мл	400 мл	500 мл	700 мл	850 мл
	8-10 мин	10-12 мин	10-12 мин	14-16 мин	15-17 мин	15-17 мин
	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин

Цельнозерновой рис

	1	2	3	4	5	6
стакан	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
	150 мл	300 мл	400 мл	500 мл	700 мл	850 мл
	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин

Овсяные хлопья

	1	2	3	4	5	6
стакан	1/3	2/3	1 1/2	2	2 1/2	3
	250 мл	375 мл	500 мл	625 мл	750 мл	875 мл
	3-5 мин	5-7 мин	6-8 мин	7-9 мин	8-10 мин	9-11 мин
	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин